

Конвектоматы Комбимастер Плюс, Гастростим, Гастромикс, ВЫТЯЖНЫЕ КОЛПАКИ

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: mhi@nt-rt.ru || сайт: <http://metos.nt-rt.ru/>

Конвектомат Метос Комбимастер Плюс: Классный сам по себе



Прочный, легкий в управлении конвектомат с множеством заманчивых функций, гарантирующих высокое качество пищи: хрустящую корочку, интенсивный аромат, соблазнительный цвет, сочное жаркое и весь набор сохранившихся витаминов. Это достигается за счет строго контролируемого режима рабочей камеры, точной установки температуры, влажности воздуха, воздушного потока и времени приготовления.

Основные отличительные особенности

Неограниченное разнообразие

Конвектомат Метос Комбимастер Плюс способен заменить до 50 % обычного оборудования для приготовления пищи. В нем можно печь, варить, жарить, тушить мясо и овощи, гриль, варить на медленном огне и многое другое.

Уникальная производительность

Производительность Комбимастер Плюс позволяет увеличить загрузку рабочей камеры на 30%. В основе такого выхода продукции лежит передовая технология приготовления, обеспечивающая высокое качество пищи.

Оптимальный режим рабочей камеры

Функция ClimaПлюс регулирует режим рабочей камеры для получения хрустящей корочки, сочного мяса и подрумяненных поверхностей.

Простота управления

Управление осуществляется поворотной ручкой, с помощью



МЕТОС КОМБИМАСТЕР ПЛЮС

которой выбираются необходимые функции. Надежность и простота управления проверены в самых различных, в том числе тяжелых условиях готовки.

Варка на пару 30 °C - 130 °C

Мощный парогенератор с новой системой контроля обеспечивает подачу свежего, гигиеничного пара. Можно готовить без добавления воды и ожидания, когда она закипит. Постоянная температура в рабочей камере и максимальное паронасыщение позволяют поддерживать равномерность процесса приготовления с последующим высоким качеством продукта, сохраняющим все питательные вещества и витамины, что особенно важно для овощных блюд. Даже такие чувствительные продукты как сливочная карамель, запеканка, нежная рыба или взбитые блюда, готовятся без видимых усилий и в больших количествах.

Нагрев горячим воздухом 30 °C - 300 °C

Горячий воздух циркулирует в камере на высокой скорости, обтекая продукты со всех сторон. При этом сразу образуются мясные белки, которые остаются внутри и делают мясо сочным. Постоянный поток горячего воздуха до 300 °C – это не просто техническая деталь, резервной мощности хватит даже при полной загрузке. Только так можно приготовить сочное, с румяными корочками жаркое, а также полуфабрикаты – кальмары, крокеты, фаршированные блинчики, куриные крылышки или продукты мягкой выпечки.

Комбинированный нагрев 30 °C - 300 °C

Комбинированный нагрев сочетает все преимущества нагрева горячим паром – короткое время приготовления, минимальные потери, сочность – с преимуществами нагрева горячим воздухом, позволяющим получить поджаристые, хрустящие корочки, притягательный аромат и цвет. Такой способ позволяет на 50% сократить обычные кухонные потери, так как нет необходимости в переворачивании блюд, и одновременно значительно сократить время приготовления.

Регенерация

Регенерация означает намеренное прерывание приготовления блюда и его последующую сервировку. Любое блюдо из меню можно оптимально подогреть в Метос Комбимастер Плюс и затем быстро охладить до температуры сервировки – будь оно на подносе, противне или в контейнер. За счет этого повышается гибкость обслуживания, и ваши гости получают большее удовлетворение от блюда, так как его не приходится долго держать горячим, что отрицательно сказывается на вкусовых качествах.

5 скоростей циркуляции воздуха

Для каждого продукта – от самых нежных до самых грубых – у Метос Комбимастер Плюс своя скорость циркуляции воздуха. Даже суфле, эклеры или бисквиты не составят никакой проблемы.



МЕТОС КОМБИМАСТЕР ПЛЮС 61



Метос Комбимастер Плюс 61

Можно использовать посуду ГН 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 и 2/8. Расстояние между направляющими 68 мм. Вместимость со стандартными направляющими 6хГН 1/1 (глубиной 40 мм или 65мм, в зависимости от продукта). Оборудование устанавливается на подставку (Подставка за доплату). Две модели 61 или одна 61 и одна 101 могут быть собраны вместе, друг на друге, с помощью комплекта КомбиДуо.

- в рабочей камере посуда ГН 1/1 размещается продольно
- в комплект включены съемные ГН направляющие
- за доплату можно заказать направляющие 5хГН1/1, расстояние между направляющими 85мм
- ХС модели с ручным душем

Метос Комбимастер Плюс	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МЦМП 61	4242132	847x771x782	400В 3-ф 11 кВт 16А
МЦМП 61 ХС	4242138	847x771x782	400В 3-ф 11 кВт 16А
МЦМП 61 Газ	4242246	847x771x1021	230В 1-ф 0,3 кВт 16А
МЦМП 61 ХС Газ	4242248	847x771x1021	230В 1-ф 0,3 кВт 16А

При заказе укажите тип газа

МЕТОС КОМБИМАСТЕР ПЛЮС 101



Метос Комбимастер Плюс 101

Можно использовать посуду ГН 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 и 2/8. Расстояние между направляющими 68 мм. Вместимость со стандартными направляющими 10хГН1/1 (глубиной 40мм или 65 мм в зависимости от продукта). Печь устанавливается на подставку (за доплату). Две модели – одна 61 и одна 101 – могут быть собраны вместе (друг на друге) с помощью комплекта КомбиДуо.

- в рабочей камере посуда ГН 1/1 размещается продольно
- в комплект включены съемные ГН направляющие
- за доплату можно заказать направляющие 8хГН1/1, расстояние между направляющими 85 мм
- ХС модели с ручным душем

Метос Комбимастер Плюс	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МЦМП 101	4242170	847x771x1042	400В 3-ф 18,6 кВт 32А
МЦМП 101 ХС	4242176	847x771x1042	400В 3-ф 18,6 кВт 32А
МЦМП 101 Газ	4242258	847x771x1281	230В 1-ф 0,39 кВт 16А
МЦМП 101 ХС Газ	4242260	847x771x1281	230В 1-ф 0,39 кВт 16А

При заказе укажите тип газа

МЕТОС КОМБИМАСТЕР ПЛЮС 201



Метос Комбимастер Плюс 201

Модель с вкатной тележкой, направляющие размером ГН 1/1, можно использовать посуду ГН 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 и 2/8. Расстояние между направляющими 63 мм или 85 мм. Вместимость при использовании тележки на 20 направляющих 20хГН1/1-40 мм или 10х1/1 65 мм, с тележкой на 15 направляющих 15хГН1/1-65. Одна тележка включена в комплект. Тележка оснащена 4 двойными колесиками, два из которых со стопорами, съемная ручка и водосборник с водостоком.

- в рабочей камере посуда ГН 1/1 размещается продольно
- тележка с направляющими включена в поставку
- направляющие фиксируются спереди и сзади
- расстояние между направляющими 63 мм (20 направл.) или 85 мм (15 направл.)
- ХС модели с ручным душем

Метос Комбимастер Плюс	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МЦМП 201/20	4242206	879x791x1782	400В 3-ф 37 кВт 63А
МЦМП 201/20 ХС	4242214	879x791x1782	400В 3-ф 37 кВт 63А
МЦМП 201/15	4242210	879x791x1782	400В 3-ф 37 кВт 63А
МЦМП 201/15 ХС	4242222	879x791x1782	400В 3-ф 37 кВт 63А

МЦМП 201/20 Газ	4242270	879x791x2021	230В 1-ф 0,7 кВт 16А
МЦМП 201/20 ХС Газ	4242274	879x791x2021	230В 1-ф 0,7 кВт 16А
МЦМП 201/15 Газ	4242272	879x791x2021	230В 1-ф 0,7 кВт 16А
МЦМП 201/15 ХС Газ	4242276	879x791x2021	230В 1-ф 0,7 кВт 16А

При заказе укажите тип газа

МЕТОС КОМБИМАСТЕР ПЛЮС 62

Можно использовать посуду ГН 2/1 и 1/1. Расстояние между направляющими 68 мм. Вместимость 6 хГН2/1 (глубиной 40мм или 65 мм в зависимости от продукта) или 12хГН1/1 (40мм или 65 мм в зависимости от продукта). Печь устанавливается на подставку (за доплату). Две модели 62 или одна 62 и одна 102 могут быть собраны вместе (друг на друге) с помощью комплекта КомбиДуо.

- в рабочей камере посуда ГН 2/1 размещается поперек
- в комплект включены съемные ГН направляющие
- за доплату можно заказать направляющие 5хГН1/1, расстояние между направляющими 85 мм
- ХС модели с ручным душем

Метос Комбимастер Плюс	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МЦМП 62	4242156	1069x971x782	400В 3-ф 21 кВт 32А
МЦМП 62 ХС	4242162	1069x971x782	400В 3-ф 21 кВт 32А
МЦМП 62 Газ	4242252	1069x971x1021	230В 1-ф 0,4 кВт 16А
МЦМП 62 ХС Газ	4242254	1069x971x1021	230В 1-ф 0,4 кВт 16А

При заказе укажите тип газа



Метос Комбимастер Плюс 62

МЕТОС КОМБИМАСТЕР ПЛЮС 102

Можно использовать посуду ГН 2/1 и 1/1. Вместимость 10хГН2/1 (глубиной 40мм или 65мм в зависимости от продукта) или 20хГН 1/1 (40мм или 65 мм в зависимости от продукта). Печь устанавливается на подставку (за доплату). Одна модель 62 и одна модель 102 могут быть собраны вместе (друг на друге) с помощью комплекта КомбиДуо.

- в рабочей камере посуда ГН 2/1 размещается поперек
- в комплект включены съемные ГН направляющие
- за доплату можно заказать направляющие 8хГН2/1, расстояние между направляющими 85 мм
- ХС модели с ручным душем

Метос Комбимастер Плюс	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МЦМП 102	4242192	1069x971x1042	400В 3-ф 36,7 кВт 63А
МЦМП 102 ХС	4242198	1069x971x1042	400В 3-ф 36,7 кВт 63А
МЦМП 102 Газ	4242264	1069x971x1281	230В 1-ф 0,6 кВт 16А
МЦМП 102 ХС Газ	4242266	1069x971x1281	230В 1-ф 0,6 кВт 16А

При заказе укажите тип газа



Метос Комбимастер Плюс 102

МЕТОС КОМБИМАСТЕР ПЛЮС 202

Модель с вкатной тележкой, направляющие ГН2/1, можно использовать ГН 2/1 или 1/1. Расстояние между направляющими 63 мм или 85 мм. Вместимость при использовании тележки на 20 направляющих 20хГН2/1-40 мм или 10хГН2/1-65 мм, или 40хГН1/1-40 мм или 20хГН1/1-65 мм; с 15 направляющими 15хГН2/1-65 мм или 30хГН1/1-65 мм. Одна тележка с полками включена в поставку. Тележка оснащена 4 двойными колесиками, два из которых со стопорами, съемной ручкой и водосборником с водостоком.

- в рабочей камере посуда ГН 2/1 размещается поперек
- в комплект включена тележка с направляющими
- направляющие фиксируются спереди и сзади
- расстояние между направляющими 63 мм (20 направл.) или 85 мм (15 направл.)
- ХС модели с ручным душем

Метос Комбимастер Плюс	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МЦМП 202/20	4242226	1084x996x1782	400В 3-ф 65,5 кВт 100А
МЦМП 202/20 ХС	4242234	1084x996x1782	400В 3-ф 65,5 кВт 100А
МЦМП 202/15	4242230	1084x996x1782	400В 3-ф 65,5 кВт 100А
МЦМП 202/15 ХС	4242238	1084x996x1782	400В 3-ф 65,5 кВт 100А
МЦМП 202/20 Газ	4242278	1084x996x2021	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
МЦМП 202/20 ХС Газ	4242282	1084x996x2021	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
МЦМП 202/15 Газ	4242280	1084x996x2021	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
МЦМП 202/15 ХС Газ	4242284	1084x996x2021	230В 1-ф 1,1 кВт 16А

При заказе укажите тип газа



Метос Комбимастер Плюс 202

КОНВЕКТОМАТЫ МЕТОС ГАСТРОСТИМ / ГАСТРОМИКС



Многоконтактный температурный зонд - стандартная принадлежность в модели Метос Гастростим ГЕМ, опционно доступна в модели Метос Гастромикс ГЕВ



Автоматическая программа мойки конвектомата Метос Гастростим ГЕМ экономит время.

Конвектоматы Метос Гастромикс ГЕВ и Гастростим ГЕМ созданы на базе новейшей технологии в области профессионального кухонного оборудования. Это многоцелевые, высокоэффективные, удобные для пользователя устройства с высоким стандартом качества приготовления пищи. Четкая, понятная панель управления с цифровым дисплеем и простым выбором функций делает процесс

приготовления быстрым и приятным. Легко моющаяся рабочая камера позволяет сэкономить время для более важных дел.

Конвектоматы Метос ГЕВ и ГЕМ изготовлены полностью из н/стали. К основным функциям относится регулируемое приготовление на пару, конвекционное приготовление с регулируемой влажностью и комбинированная готовка. Предлагается 9 программ, каждая из которых включает 9 циклов. Программы легко выбираются регулятором.



Гастромикс ГЕВ

- программируемый: 99 программ, каждая из 9 циклов
- 31 предварительно установленная программа в библиотеке рецептов (44 программы с опционным температурным зондом)
- быстрое охлаждение камеры
- программа мойки
- ручной увлажнитель
- освещение камеры
- парогенератор
- однокоростной вентилятор
- автоматическая диагностика при включении
- функция Cook & Hold



Гастростим ГЕМ

- программируемый: 99 программ, каждая из 9 циклов
- 64 предварительно установленные программы в библиотеке рецептов
- быстрое охлаждение камеры
- автоматическая программа мойки, возможность подключения жидких моющих средств
- автоматическое увлажнение с возможностью ручной регулировки влажности
- освещение камеры
- парогенератор
- шестискоростной вентилятор
- автоматическая диагностика при включении
- функция Cook & Hold
- многоконтактный температурный зонд
- таймер 0-24 часа
- программа помывки парогенератора
- декальцификатор для парогенератора
- функция регенерации с тремя степенями поджаривания
- режим готовки Delta T
- 10 литров моющего средства
- НАССР- готовность, сохранение данных в карте памяти USB

МОДЕЛИ С 6 НАПРАВЛЯЮЩИМИ

Печь устанавливается на подставку (опция). Для приготовления используются следующие функции: регулируемое приготовление на пару 30° C- 130° C, конвекционное приготовление при повышенной влажности 30° C- 300° C и комбинированное приготовление 30° C- 300° C.

- рабочая камера для габаритов ГН 1/1
- вместимость 6 х ГН1/1-40 или 3 х ГН1/1-65, расстояние между направляющими 70 мм
- или 5 х ГН1/1-65, расстояние между направляющими 85 мм
- программируемый
- быстрое охлаждение камеры
- ручной душ
- дверь с двойным стеклом
- выдвижной стеллаж с вкатными рельсами (опция)

Метос	Код	Габариты мм	Эл. подключение
ГЕМ Т06Т	4241001	890 x 825 x 810	400В 3-ф 8,0 кВт 16А
ГЕМ Т06Т/5	4241046	890 x 825 x 810	400В 3-ф 8,0 кВт 16А
ГЕВ Т06Р	4241004	890 x 825 x 810	400В 3-ф 8,0 кВт 16А



Метос Гастромикс ГЕВ Т06Р

МОДЕЛИ С 10 НАПРАВЛЯЮЩИМИ

Духовка устанавливается на подставку (опция). Для приготовления используются следующие функции конвектомата: регулируемое приготовление на пару 30° C- 130° C, конвекционное приготовление при повышенной влажности 30° C- 300° C и комбинированное приготовление 30° C- 300° C.

- рабочая камера для габаритов ГН 1/1
- вместимость 10 х ГН1/1-40 или 5 х ГН1/1-65, расстояние между направляющими 70 мм
- или 8 х ГН1/1-65, расстояние между направляющими 85 мм
- программируемый
- быстрое охлаждение камеры
- ручной душ
- дверь с двойным стеклом
- выдвижной стеллаж с вкатными рельсами (опция)

Метос	Код	Габариты мм	Эл. подключение
ГЕМ Т10Т	4241002	950 x 825 x 1090	400В 3-ф 16,0 кВт 32А
ГЕМ Т10Т/8	4241047	950 x 825 x 1090	400В 3-ф 16,0 кВт 32А
ГЕВ Т10Р	4241005	950 x 825 x 1090	400В 3-ф 16,0 кВт 32А



Метос Гастромикс ГЕВ Т10Р

МОДЕЛИ С 10 НАПРАВЛЯЮЩИМИ

Модель с выдвижным стеллажом размера ГН 1/1. Для приготовления используются следующие функции: регулируемое приготовление на пару 30° C- 130° C, конвекционное приготовление при повышенной влажности 30° C- 300° C и комбинированное приготовление 30° C- 300° C.

- выдвижной стеллаж ГКС 21, вместимость 20 х ГН1/1-40 или 10 х ГН1/1-65, расстояние между направляющими 67 мм
- выдвижной стеллаж ГКС 15, вместимость 15 х ГН1/1-65, расстояние между направляющими 85 мм
- программируемый
- быстрое охлаждение камеры
- ручной душ
- дверь с двойным стеклом
- в поставке один выдвижной стеллаж

Метос	Код	Габариты мм	Эл. подключение
ГЕМ Т21Т/20	4241003	950 x 825 x 1950	400В 3-ф 31,8 кВт 63А
ГЕМ Т21Т/15	4241044	950 x 825 x 1950	400В 3-ф 31,8 кВт 63А
ГЕВ Т21Р/20	4241006	950 x 825 x 1950	400В 3-ф 31,8 кВт 63А
ГЕВ Т21Р/15	4241045	950 x 825 x 1950	400В 3-ф 31,8 кВт 63А

Монтажный чертеж на стр. 442



Метос Гастростим ГЕМ Т21Т

МЕТОС МЦС623 КОНВЕКТОМАТЫ (ГН-2/3)

При помощи конвектомата Метос МЦС623 можно готовить сырые продукты, а также полуфабрикаты в условиях, наиболее подходящих для каждого продукта. Возможна регулировка температуры и влажности. Конвектомат Метос МЦС идеально подходит для жарения, тушения, подрумянивания, варки при низкой температуре, варки на пару, размораживания, разогрева и т.д.

Способ тепловой обработки выбирается с помощью контрольной панели. Температура и влажность (в процентах) отображаются на дисплее при регулировке функции Климат Контроля. Благодаря данной функции желаемый результат можно задать быстро и без усилий.

Температуру можно задать в диапазоне +30...+300°C, влажность можно установить в диапазоне 0...100%. Универсальные настройки позволяют использовать очень широкий выбор способов приготовления.

Конвектомат Метос МЦС компактный, прост в использовании, его возможности почти безграничны. Его можно установить и использовать практически в любом месте.

- Можно устанавливать рядом друг с другом
- Невероятно просты в использовании
- Неограниченные возможности применения
- Модели с правой и левой дверью
- Принадлежности, включая вытяжной колпак Метос Мульти-Эко КХ-1



Конвектомат Метос МЦС623 Т АЦ

МЕТОС МЦС623 Т АЦ

- Многоточечный температурный датчик
- НАССР интерфейс
- Стеклопанель
- Автоматическая очистка
- 5 дисплеев
- 9 групповых меню и 9 методов готовки
- 300 программ
- Вентилятор на разные направления
- Ручной душ
- Температурный диапазон 30-300°C
- Интерфейс экономии расхода энергии



Модель Метос МЦС 623 Т АЦ оснащена функцией автоматической мойки

Возможности: варка на пару, тушение, комбинированная жарка, варка при высокой мощности, конвекция, варка при низкой температуре, варка «Дельта Т», выпечка, разогрев



Конвектомат Метос МЦС 623 Б

МЕТОС МЦС623 Б

- Многоточечный температурный датчик
- 9 методов готовки
- Влажный нагрев и сухой нагрев
- Вентилятор на разные направления
- Ручной душ
- Температурный диапазон 30-300°C

Возможности: варка на пару, тушение, комбинированная жарка, варка при высокой мощности, конвекция, варка при низкой температуре, варка «Дельта Т», выпечка, разогрев

Конвектомат	Код	Размер ГН	Направл.	Раст/ Направл	Габариты мм	Эл. подкл	Подвод воды
Метос МЦС 623Т АЦ	4571230	ГН-2/3	6	60мм	520*615*670	400В, 3-ф, 5,9кВт	2*3/4" 40мм
Метос МЦС 623Б	4571208	ГН-2/3	6	60мм	520*615*670	230В, 1-ф, 3,6кВт	2*3/4" 40мм
Мульти Эко МКХ1	4571240	вытяжной колпак					

Монтажный чертеж на стр. 443



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: mhi@nt-rt.ru || сайт: <http://metos.nt-rt.ru/>